

УТВЕРЖДАЮ:  
Б.Б. Буторин

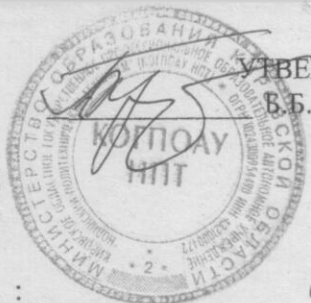
**Меню приготавливаемых блюд**  
Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 1 июля

*Суб*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Масса геркулес	300/10	4,1	3	12	98		16-00
	чай с сахар	215	1,4	1,6	14,33	85,1	630	6-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	хлеб с повидлом	45	4,21	1,42	47,14	226,93		12-00
	чай с сах	215			14,94	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	С-т из кв. каше	100	1,4	6,6	2,8	80,3		15-00
	Суп карб. с бобов	300	11,86	9,01	46,17	302,2	206	21-00
	Макаронки отб	200	7,92	6,41	52,7	284,76	469	15-00
	Биточки	100	27,92	25,42	19,66	360,22	625	49-00
	Компот из	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	Хлеб пшеч	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Хлеб фарш	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
	Итого за обед							
Полдник	примески	350	8	8	68	376,0		
Итого за полдник								
Ужин	Айисо барное	40	5,08	4,6	0,28	62,8		13-00
	Оладьи с вар	150/30	20,24	10,13	47,86	416,26	683	57-00
	кар. напиток	200			19,98	74,8	762	10-00
	хлеб пш.	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за ужин								

Шеф-повар *И.А. Лялина* И.А. Лялина



**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: 12 лет и старше**

Неделя первая: день 2 июня :

*Сев*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Мака макара 300/10		1,42	52,26	52,19	354,68	262	23-00
	лоф. манесток	200			19,98	74,8	462	10-00
	хлеб пш.	50	0,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	хастегаи	75	11,1	9,5	24,5	224,1		15-00
	чай с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Сельдь с лук	30/10	5,24	14,3	6,44	145,98		21-00
	Суп харь с каб. хонс	300	1,9	1,5	3,4	34,6		23-00
	Хлеб	245	20,66	18,48	56,42	440,88	601	80-00
	кар. цу варен	200			9,99	37,4		11-00
	Хлеб пш.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
	Хлеб гарн.	50	0,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	хушет	200	5	22	51	130		
	сок лимонн	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	Мака период	200	6,05	6,77	47,68	269,14	463	8-00
	хушеш	100/50	32,10	27,94	11,74	451,60		130-00
	чай с сах	215			14,97	56,1	628	5-00
	хлеб гарн.	120	5,64	0,84	59,76	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар *И.А. Лялина* И.А. Лялина



УТВЕРЖДАЮ:  
Б.Б. Буторин

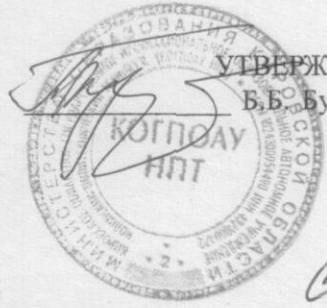
**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: 12 лет и старше**

Неделя первая: день 3 июля :

*Серб*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	<i>Капша рисовая</i>	<i>300/10</i>	<i>4,43</i>	<i>59,22</i>	<i>57,04</i>	<i>353,3</i>	<i>262</i>	<i>24-00</i>
	<i>какао</i>	<i>200</i>	<i>12,5</i>	<i>3,9</i>	<i>25,78</i>	<i>147,72</i>	<i>642</i>	<i>12-00</i>
	<i>жесть кеш.</i>	<i>50</i>	<i>3,8</i>	<i>0,3</i>	<i>26,15</i>	<i>116,5</i>		<i>2-00</i>
Итого за завтрак								
2-й завтрак	<i>кеш. с сух. яич.</i>	<i>45</i>	<i>4,21</i>	<i>1,42</i>	<i>47,14</i>	<i>226,93</i>		<i>15-00</i>
	<i>кеш. с сах.</i>	<i>215</i>			<i>14,94</i>	<i>56,1</i>	<i>628</i>	<i>5-00</i>
Итого за 2-й завтрак								
Обед	<i>кеш. из сд. каш</i>	<i>200</i>	<i>3,92</i>	<i>11,33</i>	<i>20,89</i>	<i>197,1</i>	<i>187</i>	<i>24-00</i>
	<i>Маклюмтот</i>	<i>200</i>	<i>7,32</i>	<i>6,41</i>	<i>52,7</i>	<i>284,76</i>	<i>469</i>	<i>15-00</i>
	<i>тоттеее</i>	<i>120</i>	<i>16,50</i>	<i>27,84</i>	<i>17,10</i>	<i>377,88</i>	<i>423</i>	<i>48-00</i>
	<i>кешеее</i>	<i>200</i>			<i>9,99</i>	<i>37,4</i>		<i>6-00</i>
	<i>жесть кешен</i>	<i>120</i>	<i>5,64</i>	<i>0,84</i>	<i>59,76</i>	<i>256,8</i>		<i>4-00</i>
	<i>жесть гарн.</i>	<i>50</i>	<i>3,8</i>	<i>0,3</i>	<i>26,15</i>	<i>116,5</i>		<i>2-00</i>
Итого за обед								
Полдник	<i>шоурт</i>	<i>500</i>	<i>0,0</i>	<i>3,2</i>	<i>8,5</i>	<i>87</i>		
Итого за полдник								
Ужин	<i>С-т партор.</i>	<i>200</i>	<i>1,0</i>	-	<i>23,4</i>	<i>94</i>		<i>18-00</i>
	<i>кешеее</i>	<i>100</i>	<i>16,78</i>	<i>19,3</i>	<i>8,93</i>	<i>274,11</i>	<i>413</i>	<i>90-00</i>
	<i>кешеее</i>	<i>100</i>	<i>0,16</i>	-	<i>28,47</i>	<i>108,16</i>	<i>585</i>	<i>10-00</i>
	<i>жесть гарн.</i>	<i>120</i>	<i>5,64</i>	<i>0,84</i>	<i>59,76</i>	<i>256,8</i>		<i>4-00</i>
Итого за ужин								

Шеф-повар *Ск*



УТВЕРЖДАЮ:  
Б.Б. Буторин

### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Неделя первая: день 4 июля :

*Ссф*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	№ рецептуры	Стоимость (руб)
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Каша пшеничная	300/10	3,9	5,3	21,1	146,8	262	18-00
	Чай с сахаром	215	1,4	1,6	14,93	85,1	630	6-00
	Хлеб пшени	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за завтрак								
2-й завтрак	кисл. с сахаром	75	4,21	1,42	47,14	226,93		11-00
	Чай с сах	215			14,94	86,1	628	5-00
Итого за 2-й завтрак								
Обед	Каша овсян. с мед	300	5,48	1,42	25,77	260,7	196	23-00
	Каша гречнев	200	11,69	8,46	62,9	361,06	463	13-00
	Хлеб пшени	100/50	3,8	0,3	26,15	116,5		130-00
	Крепкий чай	200	0,16	-	28,47	108,16	585	10-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
	Хлеб фарш	50	3,8	0,3	26,15	116,5		2-00
Итого за обед								
Полдник	Сдобот. масса	200	13,7	8	12,6	147		
	Сок яблочн	200	1,0	-	23,4	94		36-00
Итого за полдник								
Ужин	пюре картофель	200/5	22,15	11,44	55,50	399,84	685	16-00
	Бисквитное	106	25,30	22,8	-	396,18	411	103-00
	Чай с сах	215			14,97	86,1	628	5-00
	Хлеб пшени	120	5,64	0,84	59,46	256,8		4-00
Итого за ужин								

Шеф-повар *Ссф*

